



Facebook、Instagram、ニュースレターに登録するとアサクラの活動詳細をご覧いただけます。HPフッター（下部）のリンクボタンよりご登録ください！

スマホでかんたん登録→

いつもお引き立てご愛用頂きましてありがとうございます！9月があつという間に去り10月。10月と言えばオリーブの収穫月です。今年は干ばつで水のない夏となりオリーブにとってもほかの植物にとってもストレスな年となりましたが、アサクラオリーブセレクトの畑のオリーブはどれも健康そのもので干ばつにももるともしい実のなりです。それもこれも土壌のお蔭とオリーブがたくましく健康体だからと言えます。こういう年のオリーブは賞味期限という枠にとらわれずに長持ちし味も濃く香りも高く高品質になる可能性が高いです。残念ながら私は今年もイタリア行は断念しましたが、イタリアの生産者にお任せしこちらで出来る事をしていくと決めました。

【入荷案内】

- 古代小麦ファッロスバゲッティー 1.6mm 490g / ¥950
- 〃 〃 ペンネ 240g / ¥750
- 古代小麦サラゴッラスバゲッティ 1.8mm 490g / ¥950
- ファッコ粒三分搗き 250g / ¥680
- カップペリ小麦のペンネ → 訳アリ（右説明お読み下さい）

【セール】

○クリスチャンの軟質小麦のパンケーキミックス粉
¥985 → ¥690 (30%off) 賞味期限 12月31日

【10月中旬よりジャム類販売予定/価格まだ未定です】

- (久々再開) いちごのスプレッド (砂糖不使用) 200g
- (New) いちごのコンフィチュール (きび糖使用) 220g
- (久々再開) ネスタりんごのコンフィチュール (〃) 220g

【訳あり】カップペリ小麦ペンネ 定価¥750/250g → 30%off ¥525

新しいパスタ製麺所になり2年が過ぎようとしています。何度もテスト販売して決めましたが製麺技術が安定しないのが現状です。今回、カップペリ小麦のペンネが入荷しましたが、**従来のペンネ型とは違う型抜きで加工され届きました。**茹で時間が通常再沸騰後8分のところ10分強かかります。今回のカップペリ小麦はクリスチャンが初めてカップペリ栽培に挑戦し初めてパスタに加工したものです。よく噛んでお召し上がりください。ご理解の上ご購入いただけますようお願い申し上げます。また、割引販売の為、ラベルは簡素なものになります。詳しい案内は朝倉ブログ10/10更新「アサクラパスタについて深くご理解のお願い」をご覧ください。

果てが今の農や食のような気がしています

⑥ 雄性的不稔/オス（の花粉）が異常で、受精能力を失ったタネのことです。⑤の多くはこの性質を持っていて、花粉が異常ですのでタネすらできません。ですので、毎年タネを買い続けなければなりません。

④ ゲノム編集/まだ隔離された圃場での試験のみ認められています。その作物自身の遺伝子を改変したり、無機能化したりすることで、今までにない性質の植物が生まれます。他の遺伝子を組み入れない事から遺伝子組み換えではないという結論になります。

⑤ 在来種/これは定義がありません。一般的に昔から在来していた日本古来の野菜というイメージがあります。昔からある種類だから固定種？と思われがちですが、⑤の在来種もあり、本来の味であるかはとても疑問です。

③ 遺伝子組み換え/ある植物の遺伝子に、違う植物等の遺伝子を組み換える事で強力な薬剤でも枯れない性質を組み込まれたものや今まで私たちの星にはなかった色の植物、たくさん収穫量を得られる作物のタネです。世界で一番遺伝子組み換え作物を食べているのは日本人と言われ、栽培も認可されているものがありますが、実際に栽培されているかは不明です。

② 〇種/その種だけが特別な性質を持っていて次の世代には受け継がれにくく種類のことです。現代もとても使用されているタネの種類です。

① 固定種/簡単に言うと、自分の性質に近い子供が次の世代に受け継がれていく、当たり前の種類です。以前、タネといえはこのタネしかありませんでした。

① 固定種 ② 〇種 ③ 遺伝子組み換え ④ ゲノム編集 ⑤ 在来種 ⑥ 雄性的不稔
今回は簡単に説明いたします。本来とても難しい話を簡単に書きますので例外もあります。

私たちの生きる源・食の原点『種について学ぼう』



かんたんレシピ PCMでいちぢくのケーキ

今回は、沢山いただいたいちぢくをキビ糖で煮て瓶詰めしたものを利用しました。生ならさっと煮て冷ましたものを甘煮のシロップと実とをざるで分離します。

材料/PCM粉1袋 豆乳か牛乳といちぢくのシロップとで200cc
卵1個 アサクラEVO大さじ2 キビ糖20g
作り方/①ボールにたまごをほぐし、キビ糖、豆乳、EVOをいれてまぜPCMを加えて(脱酸素材を除く)泡だて器で攪拌し混ぜる②タルト型か耐熱容器にオープンシートを敷きその上に生地を流す③イチャジクを適当に上においてその上からキビ糖をふりかける⑤200℃に熱したオープンで35~40分焼く。焼き目がつき真ん中に竹串を刺して何もついてこなければ焼き上がり。粗熱が取れたらビニールで覆うとしっとり感が出る

クリスチャンの軟質小麦仕様

パンケーキミックス
¥985 → 30%off ¥690

